44e Année. — N° 51. 18 Décembre 1927.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE



# CHRONIQUE

## Les vignes en terrain salé

Jusqu'à ces dernières années, les vignobles établis au voisinage de la mer, et même souvent, comme dans le bassin inférieur du Rhône, à une grande distance du littoral, ont présenté une végétation normale, régulière, sans trous. Mais voici 3 ou 4 années que des plaintes nombreuses nous parviennent de toute la région méridionale, relatives à des dépérissements dont toute cause parasitaire doit être écartée, même le phylloxéra.

Voici un cas très net de ce genre. Il s'agit de 7120 greffé sur Rupestris du Lot.

Terre rouge, forte, sous-sol imperméable. Défoncement à 0,50/0,55 — irrigable, mais la vigne n'a jamais été arrosée.

1re Année. — Végétation normale.

2me Année. — Végétation normale au début. Vers la deuxième quinzaine de juillet sur un point du carré, les feuilles deviennent jaunes la périphérie, elles brunissent et tombent.

3me Année. — Mêmes phénomènes que la deuxième année, mais le mal fait tache d'huile ; quelques souches dépérissent.

4me Année. — Mêmes phénomènes aux mêmes époques, c'est-à-dire végétation normale même belle jusqu'à la deuxième quinzaine de juillet-(août). A partir de cette date, les feuilles jaunissent sur le bord, brunissent et tombent. Il ne reste plus que les raisins et en grand nombre, ils ne se développent pas ni ne mûrissent.

La tache d'huile s'étend toujours et envahit les 3/4 de la plantation. Quelques souches dépérissent en plus grand nombre que l'année précédente. Quelques-unes sont remplacées dans le courant de l'hiver.

5me Année. — Mêmes phénomènes — presque toute la plantation est envahie sauf 2 ou 3 files au bord.

Les souches repiquées l'année dernière sont jolies.

Chaque année après la chute des feuilles, c'est-à-dire fin août, quelques jeunes feuilles repoussent sur les sarments des souches atteintes, sauf sur celles qui sont atteintes pour la deuxième ou troisième fois.

Ce sont bien là les caractères des vignes végétant en terrain salé.

L'analyse du sol a donné les résultats suivants :

| | Chlorure de sodium 0/00 |
|---|---|
| Sol............................ | 0 60 |
| Sous-sol........................ | 0 65 |

On a admis pendant longtemps que la vigne pouvait supporter jusqu'à 5 o/oo de chlorure de sodium, soit 5 grammes par kilog. de terre. Et c'était sans doute vrai en saison normale, ni trop sèche, ni trop humide. Mais en période de sécheresse *prolongée*, il n'en est certainement pas ainsi, 0 gr. 65 de sel pour un terrain humide à 20 o/o d'eau, c'est une solution au titre de 3 gr. 25 par litre ; à 10 o/o, c'est 6 gr. 50 par litre ; à 8 o/o, ce qui est fréquent par années séche, c'est 7 gr. 80.

Que la vigne puisse supporter des doses aussi élevées, c'est probable, mais pendant un temps très court seulement ; pendant une longue période de sécheresse cela ne paraît guère possible. Du reste, les feuilles desséchées sur les bords ou tombantes contenaient du chlorure de sodium, de même que les extrémités des sarments.

Mais voici un autre cas où une dose de sel moindre a amené, par endroits, du reste peu étendus, dessiccation et chute des feuilles. Il s'agit de vignes situées à Bessan, en bordure de la route d'Agde. De loin en loin se montrent au cours de l'été des taches de 3-4 ou *n* souches, dont les feuilles se dessèchent sur les bords, puis, sur presque toute leur étendue, et tombent. Naturellement, de

nouvelles feuilles se forment, mais les bois s'aoûtent mal et la souche va en s'affaiblissant.

L'analyse du sol et du sous-sol y a révélé seulement 0,15 de sel pour 1.000 gr. de terre. En saison normale cette dose est négligeable, en temps de sécheresse prolongée elle devient nuisible, parce qu'elle finit par constituer une solution à titre élevé.

Que faire pour éviter les accidents de ce genre ? D'abord arroser et arroser copieusement de manière à diluer fortement la solution salée du sol. Mais il faut aussi l'évacuer et pour cela draîner, soit avec des tuyaux si la nature du sol s'y prête, soit avec des fascines, sarments ou, comme le conseille M. Pierre Causse, avec des cannes de Provence, qui durent longtemps en terre.

S'il y a lieu de procéder à la replantation, employer de préférence le Solonis. J'ai déjà, après d'autres, signalé la haute résistance de ce cépage au salant : aux environs d'Aigues-Mortes les greffes sur 3309 meurent, alors que les greffes sur Solonis qui leur sont intercalées restent intactes. Près d'Agde, sur les bords de la mer, observations analogues :

« Dans le domaine que je dirige, nous écrit-on, je trouve des carrés de vigne vieille greffée sur américain, dont je vous envoie l'échantillon; ces carrés de vigne produisent beaucoup et résistent bien à la sécheresse, je vous serais très reconnaissant si vous pouviez me dire le nom de ces porte-greffes que je ne connais pas très bien ».

D.

Le cépage en question était le Solonis, et sa résistance à la sécheresse était une résistance au sel ; le sel agissant à la manière de la sécheresse.

## Sur le 150-15 M.

L'article de M. Rudelin sur le 150-15 M. a fortement ému plusieurs de nos lecteurs. On a vu, dans un article antérieur à celui de M. Rudelin, publié seulement dans notre dernier numéro, ce qu'en pense M. Eugène Mir. Et voici maintenant les répliques de M. Tibbal, spécialiste en hybrides de Berlandieri, et de M. Abel Busquet.

« Sur le numéro du *Progrès Viticole* du 27 novembre dernier, je lis avec le plus grand étonnement la note de M. Rudelin, relative au 150-15 de Malègue, Aramon × Rupestris n° 1 × Berlandieri n° 6 Malègue.

M. Rudelin me permettra de lui dire qu'il se trompe; il ne doit pas con-

naître le 150-15, et alors de bonne foi, il risque d'induire en erreur les nombreux viticulteurs qui ont lu son article. (*Dans la série des 150-15 il y a 150-9 et 150-13*).

Pour éviter toute discussion inutile, je vais droit au but, sans phrases. A sa critique, j'oppose 20 années de culture du 150-15, dans mes plantations personnelles et dans celles d'un grand nombre d'autres viticulteurs ; en Algérie, notamment, où ce porte-greffe est merveilleux de vigueur, de santé, de fructification, dans l'Aude, l'Hérault, la Gironde, partout il a donné d'excellents résultats. Je citerai en dernier lieu l'opinion autorisée de l'éminent M. Prosper Gervais, qui le connaît bien, de longue date.

J'invite donc M. Rudelin à venir chez moi, à Rabastens-sur-Tarn, inspecter minutieusement mes plantations de pieds-mères de 150-15, plantations de 20 ans à 1 an — en decrescendo, jusqu'à celles de l'année courante — ainsi que des vignes greffées sur le même porte-greffe avec diverses variétés de viniferas et producteurs directs ; là, sur place, il pourra se documenter et *constater* que 150-15 n'est pas un porte-greffe chétif, comme il tendrait à le faire croire.

Ce matin même, je me suis rendu sur les lieux, dans mes champs, pour jauger et mesurer les dimensions des 150-15, de divers âges, pris au hasard dans les moyens et principalement dans les jeunes pieds.

Voici le résultat de cet examen : 1° pieds de 6 mois de plantation, plantés fin mai 1927, diamètre : 10$^{mm}$ ; 2° pieds de 18 mois : 15$^{mm}$ ; 3° pieds de 3 ans : 24$^{mm}$. Ces derniers portent des sarments de 5 à 10$^{mm}$ de grosseur et de 3 à 5 mètres de longueur.

Dans les mêmes plantations, se trouvent des pieds greffés de 5 à 15 ans, ayant donné cette année même : en aramon, 10 kilos par pied ; en cinsaut, chasselas 6905, 4964, 5455 et autres de 4 à 6 kilos par souche.

Il verra aussi que 261-50, 161-49 et autres qu'il cite, lui sont inférieurs; je ne parle pas de 3309 et 106-8, qui n'ont acquis dans le même espace de temps que les 2/3 de la grosseur de 150-15.

M. Rudelin ne doit pas savoir que tous les Viniferas×Berlandieri en général, sont plus ou moins atteints par le mildiou, ce qui les déprime quelque peu, non greffés, mais que cela n'a aucune importance pour l'avenir de ces plants, une fois greffés. Je lui montrerai en même temps, des plantations et des collections de 41 B, 422 A et B, 19-62, 18-49, 33, 34 Ecole, Phénix, tous les Rupestris×Berlandieris.les Berlandieris purs, Lafond n° 9, R. n° 1, n° 2, Mazade, Viala, etc., et une importante culture de pieds-mères du 333 Ecole, Cabernet, Berlandieri, Tisserand, pieds-mères de 1 an à 30 ans, tous très vigoureux, sans traces de chlorose, dans des terrains argilo-calcaires, calcaires, très superficiels..

Comme conclusion, je crois que M. Rudelin fait erreur en appliquant à un autre plant les caractères du 150-15. Je l'engage de nouveau à venir chez moi, où il se documentera sur le vrai 150-15, que je cultive depuis 20 ans et que je tiens de feu M. Malègue lui-même ».

Rabastens-sur-Tarn, 2 décembre 1927.

J. Tibbal.

Et voici maintenant la note de M. Busquet.

Je lis, dans le dernier N° du « Progrès », la *note discordante* de M. Rudelin sur le 150-15, et, comme j'ai déjà fait paraître dans votre remarquable Revue, quelques lignes élogieuses sur ce porte-greffe, je me permets d'insister à

nouveau sur les précieuses qualités du 150-15. Certes, je ne désire pas entrer en polémique avec M. Rudelin, car j'ignore dans quelles conditions et dans quel terrain il a planté ce cépage : mais je tiens à mettre en garde les personnes que la note de M. Rudelin pourrait décourager, et je leur dis : n'hésitez pas à planter ou à essayer le 150-15. A l'appui de ce conseil voici comment se comporte chez moi ce sujet. Planté de bouture en 24 en même temps qu'un rang de Rupestris du Lot, à côté, j'ai greffé l'un et l'autre en 25 avec 4 nos d'hybrides producteurs : 6740-6111-6319 et Malègue 3. Sauf pour M. 3 la reprise a été très mauvaise sur Lot, très bonne sur 150-15. En 26 végétation égale sur les 2 porte-greffes, avec belle récolte de M. 3 sur 150-15 et nulle par suite de coulure sur Lot.

Enfin en 1927, cette année par conséquent, greffes aussi vigoureuses que sur Lot, avec récolte splendide et certainement double que sur Rupestris. Mais objectera-t-on, il peut être beau greffé et ne rien valoir direct? Attendez, j'ai dans le rang d'essai, 3 pieds directs manqués au greffage en 1925, et je compte que sur ces 3 ceps je pourrai tirer 300 boutures, et cela presque sans travail et sans engrais ; c'est tout dire.

Et maintenant, faut-il donner des références ? je pourrais citer des centaines de témoins qui l'ont visité jusqu'au vendange — car le M. 3 y est très beau, et c'est un hybride producteur qui fera parler de lui dans le midi,— mais je me bornerai à renvoyer les viticulteurs qui voudraient se documenter sérieusement, à M. Castel de la Reille, Président de la Société Centrale de l'Aude, et qui présidait la Commission d'enquête qui vint visiter mon champ d'expérience le 5 septembre dernier. A noter : moi aussi, j'ai pris le 150-15 chez Emon, de Pérignac, et je l'ai planté en terrain argileux sec, avec sous-sol argile et gravier.

Je vous serai très obligé si vous vouliez insérer cette mise au point — si toutefois vous le jugez utile.

Caunettes-en-Val (Aude).

A. BUSQUET.

On ne peut douter de l'authencité des plants utilisés par M. Rudelin. Mais qu'ils aient mal poussé la première année, cela pourrait tenir à une conservation défectueuse ou à une altération des racines avant la plantation. Ces cas sont beaucoup plus fréquents qu'on ne croit. Et des plants à racines altérées reprennent mal et s'ils reprennent poussent mal par la suite. Le mauvais état d'un jeune plant se fait sentir presque indéfiniment.

Je n'écris pas cela spécialement pour le 150-15, mais pour tout plant raciné. Vérifiez donc, avant la plantation, la fraîcheur des racines, leur section doit être d'un blanc frais très net.

Ici 150-15 tient toujours la tête pour la production et par la puissance. Il donne à son greffon un tronc volumineux. Il reste le plus vert de tous par les plus fortes sécheresses et il se distingue de fort loin par sa teinte vert frais de ses voisins. Il semble donc bien adapté aux terrains secs.

On lui reproche de moins bien reprendre à la greffe que d'autres. Il n'a pas pour rien de l'Aramon-Rupestris-Ganzin. Mais il reprend aussi bien, semble-t-il, que Rupestris et ses hybrides ; mûrit tard ses fruits, conséquence d'une végétation puissante et prolongée, ce qui l'exclut des régions septentrionales à maturation difficile. Sa place n'est pas dans la Vienne ; dans les groies des Charentes et des Deux-Sèvres, il pourrait sans doute donner toute satisfaction.

En tout cas, c'est une bonne recrue pour les terrains où les porte-greffes usuels donnent parfois des déboires.

L. Ravaz.

---

# SUR L'ESTIMATION DES APPORTS DE VENDANGES
## DANS LES COOPÉRATIVES

M. Roos a critiqué vivement dans le numéro du 27 novembre du *Progrès* une opinion que j'ai émise dans mes « Conseils annuels de vinification ».

Il est évident que, dans une telle plaquette, où tant de questions doivent être touchées, il n'était pas possible de traiter à fond la question de l'estimation des apports de vendanges.

En réalité, ni la prise en charge au poids, ni la prise en charge au degré d'alcool en puissance, tel qu'on l'apprécie au mustimètre, ne sont exactes. La critique peut donc se donner libre cours.

Les éléments d'appréciation sont : 1° le *poids de vendange* facile à enregistrer ; 2° le *degré alcoolique* du vin qu'elle donnera, et je maintiens, j'en ai eu de multiples preuves, que l'usage du mustimètre sur une petite partie du moût prélevé au fond des comportes est l'objet d'erreurs très importantes ; c'est peut-être moins sensible avec les pastières dont parle M. Roos : elles ne sont pas en usage dans l'Aude ; 3° le *rendement en jus* : j'ai relevé cette année dans une coopérative que certains coteaux très éprouvés par la sécheresse ont donné des raisins dont il fallait jusqu'à 180 kilos pour faire un hectolitre ! Alors que des coopérateurs de la même cave apportaient des raisins dont 122 kilos seulement donnaient 100 litres ; 4° les *usages commerciaux* : Quand j'ai rédigé la note dont mon ancien collègue me fait grief, au mois d'août, le degré d'alcool dans les petits vins se vendait bien plus cher que dans les beaux vins ; le 27 novembre où M. Roos écrit, c'est l'inverse. On m'accordera cependant que le premier cas est de beaucoup le plus fréquent ; 5° la *qualité* : comment l'apprécier ?

Qui donc aura la prétention de tenir un juste compte de tous ces éléments et même de prévoir quelle sera l'attitude du commerce ?

Dans le plus grand nombre des coopératives on se limite à la prise en charge au poids. Quelques-unes, comme celle dont parle M. Roos, ajoutent l'appréciation de la richesse en alcool en puissance. Certaines, cherchant à compenser, soit les inégalités de rendement en jus, soit les inégalités des

cours pour le degré-alcool, soit les inégalités de qualité, retranchent aux producteurs de petits vins une partie du vin qui leur revient dans la répartition au poids, pour en faire bénéficier les producteurs de beaux vins de côte. C'est toujours de l'arbitraire.

Il n'y a qu'un élément exactement appréciable en pratique: le poids.

Il y a un moyen de pallier plus simplement et plus sûrement à toutes ces inégalités. Je l'ai exposé dans le journal la C. G. V. du 18 octobre dernier. Je suis surpris que M. Roos ne l'ait pas lu, car ce journal doit être au moins aussi répandu dans le Var que le Bulletin de la Société d'Agriculture de l'Aude; M. Roos aurait mieux jugé ma pensée.

J'y exposais qu'il est toujours possible dans une coopérative de *vinifier séparément les vins de natures différentes*, ce que j'ai toujours conseillé. Est-ce désirable d'avoir uniquement le « *vin moyen du pays* » ? Si oui, ne peut-on y arriver en coupant les vins faits? Pourquoi mélanger des aramons de vignes à grands rendements pouvant donner des vins dits *anormaux* avec des raisins des Costières voisines donnant des vins *recherchés*? Pourquoi mélanger dans le Var des aramons de plaine avec des Jacquez donnant des vins de coupage appréciés? A la coopérative d'Estagel, cette année, on a vinifié à part les raisins de plaine donnant des 10°, les raisins d'Aspres donnant des 13 et 14°, des vendanges eudémisées, des raisins blancs: on s'est très bien trouvé de ces 4 groupes objets de comptes différents et la prise en charge aux poids est alors très suffisante et très équitable.

Nos beaux vins de côtes perdront toujours à accepter qu'on les noye dans la marée montante des petits vins de plaine et ce n'est pas aux coopératives à donner l'exemple de la production du « *vin omnibus* ».

La prise en charge au degré, feignant d'admettre que dans le vin, comme dans les dilutions alcooliques, l'alcool a seul une valeur, serait une abdication de la qualité à laquelle je ne souscrirai jamais.

La *discrimination des qualités* s'impose donc à la mise en cuve; c'est ce que j'ai montré dans l'article précité de la C. G. V. Elle est facile et juste parce qu'elle permet au commerce d'apprécier la qualité et de la payer suivant ses possibilités et qu'elle permet aux coopératives de la faire valoir. C'est bien plus important que d'ergoter sur la valeur relative des conjoints dans un mariage incorrect, comme celui des gras aramons des bas-fonds arrosés avec les raisins maigres, mais moelleux et savoureux, des grenaches, des carignans et des autres cépages fins de nos coteaux arides.

Je ne doute pas que M. Roos soit de mon avis.

Lucien Sémichon,
Directeur de la Station œnologique de l'Aude.

---

INTERPRÉTATION DE

# QUELQUES EXPÉRIENCES DE FUMURES DE LA VIGNE

Monsieur le Directeur du *Progrès Agricole*,

Je ne suis pas abonné à votre journal (1), mais j'en suis un lecteur assidu et qui cherche à tirer enseignement et profit de tous les conseils qui y sont prodigués. Je ne le lis que la plume à la main; et les notes que je prends sont

(1) C'est un tort. (*Note de la Rédaction*).

consignées sur un registre spécialement consacré à l'agriculture. C'est assez dire, Monsieur, en quelle haute estime je tiens votre journal.

C'est précisément à cause de cette estime que je prends la liberté de relever un point d'un article de M. Zacharewicz. Et comme la chose me paraît assez sérieuse, j'ose espérer que vous publierez ma lettre dans votre prochain numéro et que M. Zacharewicz aura la bonté d'y répondre.

Dans le numéro du 20 novembre, à propos d'engrais azotés, M. Zacharewicz dresse un tableau des rendements, en kilogramme, de raisins produits par l'urée, le sulfate d'ammoniaque et le chlorhydrate d'ammoniaque, pendant quatre années.

| | Rendements 1924 — kilos | Rendements 1925 — kilos | Rendements 1926 — kilos | Rendements 1927 — kilos |
|---|---|---|---|---|
| 1re parcelle. Sulfate d'ammoniaque. ..... | 11050 | 9350 | 9280 | 6777 |
| 2me parcelle. Chlorhydrate d'ammoniaque.. | 12465 | 11220 | 8320 | 7459 |
| 3me parcelle. Urée......................... | 12920 | 11980 | 9600 | 7148 |
| 4me parcelle. Cianamide..................... | » | 9280 | 8960 | 5283 |

Se bornant à lire ce tableau dans *le sens vertical*, il en tire des conclusions. C'est son droit, et je ne songe point à le chicaner là-dessus.

Mais n'ai-je pas *le droit*, de mon côté, de lire ce tableau dans *le sens horizontal*? Dès la première ligne, je vois que graduellement, chaque année la récolte a diminué. Pour la deuxième ligne, graduellement, chaque année, la récolte diminue. Pour la troisième ligne c'est pareil.

La diminution de récolte, ou dégression, est permanente, constante. Que nous réserve donc l'année 1928, car enfin en marchant de ce pas !!! En tout cas, de cette lecture dans le sens horizontal je puis conclure, et je *dois* conclure (nul ne pouvant rien m'objecter au point de vue absolu) que l'expérience prolongée de quatre années, avec trois engrais azotés, démontre ceci : l'emploi régulier de ces engrais azotés réduit la quantité de récolte d'une façon permanente, constante ; de telle sorte que la quatrième année, la récolte n'est guère plus de la moitié de la récolte de la première année.

Comment M. Zacharewicz peut-il expliquer celà ?

Les engrais azotés mériteraient-ils le reproche qu'on adresse couramment à certains amendements : « il enrichit le père et ruine le fils ».

Et nous, viticulteurs, ne sommes-nous pas des nigauds, d'acheter cher de tels engrais, de les porter au champs, de les épandres, les enfouir, etc... Si leur présence dans notre sol doit se manifester, en fin de compte, par une réduction de récolte !!

Et combien M. Libes avait-il raison de préconiser ici-même dans le *Progrès Agricole*, l'emploi des engrais les moins chers, potasse et phosphate, à l'exclusion de l'azote, en laissant aux bras du laboureur le soin de fabriquer l'azote sur place, par le retournement pur et simple, mais fréquent de la terre arable. Voir Maroger et le travail microbien.

Voir aussi l'expérience concluante de la ferme d'Aubord. Je transcris, d'après mon modeste livre de notes, que la meilleure formule d'engrais a été celle-ci : 1.200 kg. sulfate de potasse, et 600 kg. dolomagnésie, produisant l'hectolitre de vin à 31 francs. Je ne vois pas trace d'engrais azoté là dedans.

La question de l'*azote-engrais* sortant de la cornue du chimiste (ou azote engrais chimique) est donc à nouveau posée ; et en opposition avec l'*azote*

*naturel*, provenant des infiniment petits, ces distingués collaborateurs du vigneron. Cette question des deux azotes, le chimique et le naturel, est très sérieuse pour les agriculteurs, parce qu'elle touche à deux questions vitales, c'est-à-dire la finance et la main-d'œuvre.

J'attends des éclaircissements.

Et pour faire avancer la solution, quelqu'un voudrait-il d'une vigne plantée en terrain homogène, faire deux parts : l'une fumée 10 ans à l'azote chimique ; — l'autre réduite au simple azote naturel, — (la potasse et le phosphate étant répartis également dans les deux parcelles). Qu'adviendra-t-il au bout de dix ans ? C'est aux végétaux de conclure.

Dans l'espoir que le débat ne sera pas étriqué par l'indifférence générale, ou par le je m'enfoutisme méridional, je vous présente, Monsieur le Directeur, avec mes remerciements anticipés, mes sincères salutations.

St-Géniès-de-Malgoirès, 29 novembre 1927.

BRUN Paul.

---

# ENCORE LA QUESTION DE L'ALCOOL

Perpignan, le 7 décembre 1927,

Monsieur Paul DEGRULLY, secrétaire
de la Rédaction du *Progrès Agricole et Viticole*
Montpellier.

Monsieur,

Une absence de quelques jours m'a empêché de répondre plus tôt à la note que vous avez publiée le 27 novembre dernier à la suite de ma communication.

Vous prétendez d'abord que l'accord de Béziers était sans fissure et vous m'engagez à le relire. Avant de me donner une leçon, vous auriez dû commencer par vous assurer de ce que vous avanciez.

J'ai donc relu l'accord de Béziers et je le transcris fidèlement :

« L'Assemblée réunie à Béziers, le 8 avril 1922, à l'occasion de la semaine « du Carburant national, sur l'initiative de la Confédération des Vignerons ;

« Prend acte de l'accord complet intervenu entre la production viticole, la « distillerie du Midi, le Syndicat national des vins et spiriteux, la distillerie « industrielle et la distillerie agricole du Nord sur la base suivante :

« (A). Le marché de la consommation de bouche à l'intérieur doit être « entièrement réservé à l'alcool naturel, sauf dans les années où la production des vins en France serait inférieure, stock à la propriété compris, à « 40 millions d'hectos et où les stocks d'alcool naturel disponibles, ne dépas- « seraient pas le tiers de la consommation de l'année précédente, auxquels « cas, l'alcool d'industrie serait exceptionnellement admis à faire l'appoint « au cours de l'alcool naturel majoré de 50 francs par hectolitre.

« (B). Le marché de la consommation à l'exportation demeure ouvert aux « alcools d'industrie ».

Je n'étais pas présent à Béziers, le 8 avril 1922. Ce n'est donc pas moi tout seul qui ai ouvert la brèche dont vous faites tant de bruit.

Pour la seconde fois dans votre journal on paraît croire que j'ignore la production des alcools de cidre.

Dans le compte que j'ai établi, je n'ai fait état que de l'alcool de vin. Puisque vous m'y obligez, je vais vous donner la production entière de l'année écoulée :

| | | |
|---|---|---|
| Vins...................................... | 95.310 | hectos |
| Piquettes et marcs........................ | 214.459 | » |
| Pommes et poires.......................... | 253.365 | » |
| Autres fruits et genièvres............. ... | 41.358 | » |
| | 604.492 | » |

Si j'ajoute à ce chiffre les 199.823 hectos de rhums qui ont été livrés à la consommation, j'obtiens le total de 804.315 hectos.

La consommation totale s'étant élevée à 886.947 hectos, je répète que si l'on avait prélevé sur les 309.760 hectos d'alcool de vin 120.000 hectolitres pour les mûtages, le déficit de l'alcool destiné à la consommation de bouche se serait élévé à 200.000 hectos environ et que le commerce des alcools aurait été fondé à réclamer la même quantité d'alcool d'industrie pour satisfaire les besoins de la consommation.

Vous me donnez rendez-vous au lendemain de la première grosse récolte de vin. Il faut croire, Monsieur, que vous ne prenez pas la peine vous-même de lire les textes que vous critiquez.

La Commission réunie à Narbonne, le 2 juin 1925, a adopté les modalités suivantes :

« Etant entendu qu'il sera tenu compte des stocks d'alcool naturel exis-
« tant :

« 1° Dans le cas de récolte déclarée (France et Algérie) au-dessous de cin-
« quante-cinq millions d'hectolitres, les mûteurs pourront employer n'im-
» porte quel alcool, même d'industrie ;

« 2° Dans le cas de récolte déclarée (France et Algérie) de 55 à 70 millions
« d'hectolitres, les mûteurs devront obligatoirement avoir recours aux
« alcools de vin, ou de sous-produits de la vigne ;

« 3° Dans les cas de récolte déclarée (France et Algérie) au-dessus de
« 70 millions, les mûteurs ne pourront employer que les seuls alcools de
« vin ».

Croyez-vous encore que cette réglementation empêchera la distillation dans les années abondantes ?

Enfin vous me permettrez de m'expliquer sur un mot que vous avez souligné dans votre réplique et que je ne puis accepter.

Vous vous flattez de donner à vos lecteurs des conseils *désintéressés*, laissant ainsi entendre que mes avis ne le sont pas.

Si vous voulez dire par là que j'ai un intérêt *personnel* à la solution que je préconise de l'alcool de mûtage, sachez Monsieur que vous vous trompez.

Je n'ai acheté de l'alcool de mûtage que tout à fait exceptionnellement et dans des proportions infimes.

Mais si vous entendez que je défends des intérêts *spéciaux*, c'est-à-dire ceux des producteurs de vins doux naturels et de mistelles de ma région, vous avez raison. Ce sont, si vous voulez, des intérêts particuliers dans l'ensemble de la production vinicole, mais j'estime qu'ils sont tout aussi respectables que ceux que vous défendez vous-même. Car, vous aussi, vous soutenez des intérêts particuliers.

L'alcool de vin dont vous préconisez si âprement l'écoulement, avec quoi est-il produit ? Avec ces aramons de plaine qui donnent un rendement de 100

à 200 hectos à l'hectare dont le département de l'Hérault produit la plus grande partie. Les producteurs de ces vins de *distillerie* forment le gros de votre clientèle et je comprends que vous les défendiez avec acharnement.

Mais alors, comprenez vous-même que je soutienne les intérêts des petits vignerons des Pyrénées-Orientales, qui ne seront jamais responsables d'une crise de surproduction et qui ne demandent qu'une chose, c'est qu'on leur permette de se procurer de l'alcool (même d'industrie) quand il n'y en a pas d'autre pour leur vinification spéciale qui *débarrasse* d'autant le marché des vins ordinaires.

Recevez, Monsieur, mes sincères salutations.

CARCASSONNE.

* * *

Monsieur CARCASSONNE,

Quelques mots seulement, pour ne pas abuser de la patience de nos lecteurs :

Je regrette que vous ayez pu voir, dans ma réponse, une attaque contre votre personne que nous tenons, mon père et moi, en parfaite estime.

Nous combattons simplement la thèse dont vous vous êtes fait l'ardent défenseur.

Vous avez raison en ce qui concerne l'origine de la *fissure*; elle date bien, en effet, de l'accord de Béziers. De mémoire, j'avais fait confusion avec les résolutions prises à Paris, dans la réunion du 4 mars 1925 (voir notre n° du 13 novembre, pages 473-474).

*Mais cette erreur ne change rien au fond de la question.*

Nous croyons que l'intérêt des viticulteurs est de boucher toutes les fissures qui pourraient laisser passer l'alcool d'industrie à la consommation de bouche sous toutes ses formes. Nous regrettons de ne pouvoir vous faire partager notre conviction ; car nous estimons que les petits vignerons des Pyrénées-Orientales ont au moins autant d'intérêt que les gros viticulteurs des plaines fertiles, à voir distiller tous les très petits vins, trop souvent défectueux, qui encombrent les marchés et pèsent sur les cours.

Pour le surplus, nos lecteurs pourront se reporter aux nombreux articles publiés dans notre journal depuis l'an dernier.

Paul DEGRULLY.

---

# LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS DANS L'AUDE

## EN 1927

La Commission a d'abord visité les importantes plantations et collections de M. Granel, domaine de Mazerollettes, près Gaja-la-Selve. Le milieu, 300 mètres d'altitude, paraît être favorable aux maladies cryptogamiques. Pratiquant la polyculture, M. Granel a compris que seuls les hybrides lui permettraient de faire de la viticulture économique à Mazerolettes.

Dans ses terres argilo-calcaires, chlorosantes, le 41-B lui donne toute satisfaction comme porte-greffe.

A côté de numéros bien adaptés à la région et cultivés sur des surfaces importantes, on rencontre à Mazerolettes un grand nombre de nouveautés. M. Granel, très au courant des progrès de l'hybridation, essaie beaucoup. On doit lui en être très reconnaissant.

*Parmi les cépages blancs*, nous avons noté :

S. 7354, trop de mildiou.

S. 6980, M. Granel n'en est pas satisfait et veut le supprimer.

S. 5204, chargé, mais beaucoup trop de mildiou.

S. 8218, intéressant. Feuillage atteint par la mélanose.

S. 8402, trop sensible au mildiou.

S. 6468, indemne, vigoureux. belles grappes.

S. 5658, trop de mildiou.

S. 8231, greffes de l'année sans mildiou.

S. 10146, mildiou de la grappe.

S. 8206, greffes de l'année avec mildiou.

M. Granel est satisfait des B. S. 2758 et 2862. Il affectionne particulièrement le C. 13 de 2e époque tardive, qui se comporte bien chez lui, sur 3309, 3306, 420-A, 41-B. Ce numéro reprendrait très bien à la greffe et résisterait bien au mildiou. Son raisin a bon goût.

A côté, S. 4986 bien connu est très beau, et cela sur une grande surface.

S. 5408, est également très bien.

S. 8824, a la réputation d'un gros producteur, mais il avait beaucoup de mildiou.

S. 8229, au contraire en avait peu, avec une grande vigueur.

S. 4633, 5061, 6092, donnent satisfaction par l'ensemble de leurs qualités.

M. Granel estime S. 7566 pour sa grande productivité. Ce numéro nous a paru sensible.

*Parmi les rouges :*

S. 5575, qui serait tout à fait intéressant, si on pouvait lui trouver un porte-greffe lui convenant, était joli sur 41-B dans une bonne terre. Nous avons constaté dans une autre qu'il était chlorosé sur 41-B. Il y a dans les terrains de M. Granel, 20 o/o de calcaire. Même si ce calcaire était particulièrement nocif, 41-B résisterait à la chlorose si l'affinité de 5575 pour lui, était vraiment très bonne.

S. 2007 était beau et chargé.

C. 7120, qui donne satisfaction dans beaucoup de vignobles méridionaux, ne paraît pas à sa place chez M. Granel.

S. 8920 et 8238 ont du mildiou.

S. 5912, si intéressant dans certains vignobles n'est pas brillant cette année ici. C'est peut-être qu'il avait beaucoup produit l'an passé.

S. 5163, est beau sur 3309, et vigoureux sur 41-B. Il avait coulé sur ce porte-greffe.

Des greffes de l'année de S. 7145 ont très peu de mildiou, c'est bon signe.

S. 5937, plus âgé, en a.

Nous constatons un peu d'anthracnose sur le teinturier S. 4646, très apprécié dans certains vignobles du Midi, malgré ses petits grains.

S. 4643, est très beau sur 1202, et il jaunit direct.

S. 5313, est un gros producteur, mais trop sensible.

S. 5572, est très beau, très chargé, mais sensible aussi.

S. 5915, dont on connaît la résistance sous-moyenne est magnifique cette année.

S. 5487, cultivé en grand, fait l'admiration de tous les visiteurs.

Chez M. de Capella, au Mas de Ste-Puelles, S. 2007 et Baco 22-A, sont toujours très productifs. Il y a de l'anthacnose sur le S. 5163 dont quelques souches directes, de 7 ans, sont belles et vigoureuses.

S. 5455 est beau sur 41-B, Lot et 1202.

S. 4643 est également joli sur Lot et sur 1202.

S. 6740 très chargé.

M. de Capella a essayé un certain nombre d'hybrides directs, dans des terrains riches en calcaire particulièrement chlorosant.

J'ai fait le dosage du calcaire de ces terrains qui peuvent se classer en trois groupes. Voici dans chacun d'eux comment les hybrides directs qui y sont plantés, se comportaient au moment de la visite (3e feuille).

I. — 18,6 o/o de calcaire, très facilement attaquable.

S. 4986 un peu chlorosé.

S. 5213 nettement chlorosé.

II. — 14,4 o/o de calcaire, moins facilement attaquable que le précédent.

S. 4995 non chlorosé, mais sans vigueur.

S. 5202 non chlorosé, mais sans vigueur.

S. 5409 très peu chlorosé, mais peu vigoureux.

S. 5813, un peu de chlorose.

S. 2007, très chlorosé.

S. 6740, point de chlorose.

Dans une zone intermédiaire entre la parcelle I et la parcelle II, S. 5487 et 6468 ne sont pas chlorosés.

III. — 21,6 o/o de calcaire, très facilement attaquable. Dégagement rapide d'acide carbonique.

S. 5455, chlorose un peu.

S. 4643, très peu de chlorose.

Dans une zone intermédiaire entre le II et le III, S. 6905, n'avait pas de chlorose.

*(à suivre).*

L. RIVES,
Maître de Conférences à la
Faculté des Sciences de Toulouse
(Institut agricole).

# PRÉVISIONS DE RÉCOLTE EN BOURGOGNE

## ET QUALITÉ DES VINS

A l'heure où nous écrivons, nous avons reçu les déclarations de récoltes de 54 communes, parmi les plus productrices du département du Rhône. La comparaison des rendements de 1926 et de ceux 1927, nonus amène à conclure que la production sera cette année de 59 o/o plus élevée que l'année dernière. Etant donné qu'en 1926, le Rhône a produit 520 322 hectos, nous pouvons estimer, sans grand risque d'erreurs. la production de 1927 à 827.000 hectolitres, contre 944.962 en 1925 et 1.054.915 en 1924. Dans ces conditions, l'année 1927 se révèle, pour le Rhône, plus abondante que 1926, mais moins productive que 1925 et 1924.

Pour la Saône-et-Loire, d'après les déclarations d'environ 50 communes, dont nous avons pu prendre connaissance, la récolte de 1927 sera de 33 o/o environ plus élevée que celle de 1926. Or, en 1926, ce département a produit 641.181 hectos, de telle sorte que la production de l'année courante peut être évaluée à 852.000 hectos. En 1925, la Saône-et Loire a produit 1.022.496 hectos, contre 1.272.257 en 1924.

La récolte de la Côte-d'Or paraît devoir être les 129/100 de celle de 1926, à savoir environ 287.000 hectos, contre 222 894 en 1926, 375.185 en 1925 et 436.646 en 1924.

Nous n'avons encore aucun renseignement précis pour le département de l'Yonne. Mais nous pouvons affirmer que la production vinique de ce département, tout en étant supérieure à 1926, restera bien inférieure à 1925 et à 1924.

Si l'on admet que l'Yonne a produit environ 100.000 hectos, la récolte bourguignonne peut être évaluée à environ 2.066.000 hectos, soit en chiffres ronds 2.000.000 d'hectos, contre 1.452.371 en 1926, — 2.662.017 en 1925, — 3.181.353 en 1924, — et environ 1.700.000 en 1923.

Le rendement par hectare a été de 20 hectol. 86 en 1926 pour les quatre départements bourguignons. Si nos prévisions ci-dessus exposées sont exactes, le rendement de cette année sera voisin de 29 hectos par unité de surface.

En conséquence, au point de vue quantitatif, l'année 1927 se révèle pour la Bourgogne comme très moyenne.

***

La qualité des vins de Bourgogne nous paraît très justement appréciée dans les procès-verbaux des jurys qui ont eu, dans les diverses expositions bourguignonnes, à apprécier les vins de cette année.

Beaune s'exprime comme suit :

« En 1927, la fraicheur de la fin de l'été retarda la maturité que les pluies du début de septembre faillirent même compromettre.

« Une reprise du beau temps, heureusement survenue, permit de surseoir à la récolte ; et les vins nouveaux, vendangés tardivement, sont caractérisés par une complète franchise de goût, une couleur suffisante, de la finesse et du bouquet.

« Le jury se plait à reconnaître cet ensemble de mérites à la récolte de 1927.

« Les vins blancs fins, fort bien réussis, possèdent avec un beau degré d'alcool, un parfum agréable et distingué.

« Cette même appréciation s'applique aux vins de Chablis et du Mâconnais ainsi qu'aux vins blancs de crus secondaires.

« Les vins du Beaujolais, de la Côte-Châlonnaise, de la Côte-d'Or, du Màconnais, de l'Yonne, représentés à l'Exposition par de nombreux échantillons, ont été appréciés par le Jury qui a pu constater leurs mérites.

« La qualités des vins ordinaires et grands ordinaires donne également satisfaction.

« L'importance de la récolte de 1927 semble devoir être au-dessous de la moyenne ».

Au sujet du concours-foire des vins de la Côte-Châlonnaise, *l'Union Républicaine* de Mâcon, écrit :

« D'après les apports, il résulte que les vins blancs ordinaires sont parfaits ; ils ont une petite pointe d'acidité qui disparaîtra au soutirage. Les Chardonnays et les Aligotés étaient très bien représentés... Les vins rouges ordinaires de la Côte-Châlonnaise sont égalemsnt très supérieurs à ce qu'on avait espéré. Ils ont de la couleur et sont bien éclaircis. Ils ont un peu d'acidité et de dureté, ce qui n'est pas un défaut... ».

R. BICHET,
Professeur d'Agriculture de l'arrondissement
de Villefranche-sur-Saône.

# LA CONSERVATION DES GRAINS

Les circontances économiques actuelles invitent les agriculteurs à échelonner leurs ventes de grains. Si cette façon d'agir semble la plus sage, la conservation des grains paraît problématique en raison du mauvais temps que nous avons subi durant la végétation et au moment de la récolte des céréales. Cette situation paraît encore s'aggraver par un surcroît d'activité des parasites ; aussi malgré la bonne volonté des intéressés, un certain nombre d'entre eux sont-ils dans l'ogligation de vendre leur récolte coûte que coûte, plutôt mal que bien, sous peine de la voir entièrement détruite.

La conservation des grains ne présente pourtant pas de difficultés sérieuses ; il suffit souvent de quelques soins de propreté pour en éviter les aléas.

Les locaux doivent être sains, aérés et munis de fenêtres pour déterminer des courants d'air, car on doit, avant tout, chercher à hâter la dissiccation des grains en vue d'éviter l'échauffement du tas ; c'est pourquoi il n'est pas à conseiller de conserver les grains au voisinage des étables. Il est bon de temps en temps de remuer le blé à la pelle ou de le passer au crible ; puis on le répand uniformément sur le plancher du grenier, sur une épaisseur de $0^m40$ pendant les quatre ou cinq premiers mois, et de $0^m70$ à $0^m80$ pendant les mois suivants.

Les fenêtres doivent être fermées par des toiles métalliques en vue d'empêcher la pénétration des rats et des souris dans le local.

Les rongeurs ne sont pas les seuls parasites, certains insectes, l'alucite et le charançon ne sont pas moins dangereux.

L'alucite, appelée Teigne des blés, est un petit papillon crépusculaire de 5 à 6 millimètres de long, de couleur gris jaunâtre. Elle a généralement deux générations par an ; l'une apparaît un peu avant la moisson, les papillons pondent en plein champ, sur les épis, de petits amas d'œufs rougeâtres qui donnent naissance huit jours plus tard à de petites chenilles ; celles-ci pénètrent dans les grains et sont transportées dans le grenier en même temps que ces derniers. La cheniile se chrysalide à l'intérieur des grains, et se transforme en papillon. Le cycle se continue dans le local ; c'est la deuxième génération qui, plus tard, prendra la vie des champs et ainsi de de suite.

Le vol des papillons dans le grenier ne laisse aucun doute sur la présence du parasite qui peut dans les pays plus chauds avoir plus de deux générations.

Aurtefois l'alucite était très fréquente, il semble qu'elle devient moins commune en raison de la généralisation des battages à la machine.

Le charançon du blé ou calandre est un petit coléoptère qui peut se voir à peu près toute l'année, avec une activité plus grande cependant au printemps. La femelle pond un œuf par grain ; il nait une larve qui ronge ce dernier en respectant l'enveloppe ; la larve se transforme en nymphe au bout de quarante jours, puis apparaît l'adulte qui peut s'accoupler et se reproduire huit jours plus tard. Celui-ci passe l'hiver à l'état adulte dans les tentes des murs et dans toutes les aspérités du plancher. On estime qu'un couple peut donner naissance à 5.000 ou 6.000 descendants par an.

Les dégâts causés par ce parasite sont considérables, car il se reproduit si rapidement qu'il peut détruire toute une récolte en quelques mois ; il attaque le blé, le seigle et le maïs, plus rarement l'avoine et l'orge. D'autre part, la présence d'insectes augmente l'humidité et la chaleur du tas, ce qui favorise la moisissure.

Préventivement on peut éviter la présence de ces indésirables en maintenant les greniers bien propres, et surtout en balayant avec soin les restes des anciennes récoltes avant d'y loger les nouvelles.

Les murs doivent être blanchis à la chaux, ou mieux badigeonnés avec le mélange suivant : chaux vive 10 kgr., pétrole 5 litres, eau 100 litres. On peut aussi pulvériser les murs à l'aide d'une bouillie bordelaise ordinaire, ou avec une solution nicotinée renferment 130 à 140 grammes de nicotine pure pour 100 litres d'eau. On peut enfin mélanger cette quantité de nicotine à 100 litres de bouillie bordelaise.

On complète ces soins de propreté en désinfectant les locaux par la combustion de soufre à raison de 35 grammes par mètre cube d'air, après avoir fermé les ouvertures.

Puis on procède à des pelletages fréquents qui gênent beaucoup les parasites ; dans ce cas il est bon de laisser à côté un petit tas que l'on ne remue pas ; les parasites se transportent sur ce dernier qui est détruit par le pétrole ou par le feu.

On lutte curativement contre le charançon et l'alucite de plusieurs façons parmi lesquelles le traitement au sulfure de carbone semble le plus pratique.

On remplit un récipient de blé (tonneau ou baquet) en ayant soin au fur et à mesure du remplissage d'asperger les grains de sulfure de carbone à raison de 50 centimètres cubes par hectolitre de blé. On recouvre le récipient de toiles ou de vieux sacs et on laisse tel quel pendant vingt-quatre heures ; au bout de ce temps la destruction des parasites est complète.

Plus facilement on peut opérer comme il suit :

Après avoir disposé les grains en pyramide, on place sur la pointe du tas, un sac imbibé préalablement de sulfure de carbone ; on couvre le tout d'une toile aussi imperméable que possible et on laisse agir pendant vingt-quatre heures.

Le sulfure de carbone étant très inflammable, il faut s'abstenir de fumer ou d'allumer des allumettes.

On peut remplacer le sulfure de carbone par le tétrachlorure de carbone qui a l'avantage de ne pas être inflammable, mais il est moins efficace. Pour obtenir le même résultat, il faut doubler la dose et le temps d'action, c'est-à-dire utiliser 100 centimètres cubes de tétrachlorure que l'on fait agir pendant deux ou trois jours.

Il nous paraît superflu de recommander d'éviter de respirer les évaporations dangereuses.

Après le traitement, les grains présentent une certaine odeur qui disparait rapidement en les étendant en couche peu épaisse, ou en les pelletant.

Un agriculteur du Lot-et-Garonne a utilisé pour lutter contre ces parasites, un produit vendu dans le commerce sous le nom de Fly-tox ; en deux ou trois coups de pompe, paraît-il, quelques papillons apportés avec des grains de blé ont été foudroyés. Il serait intéressant qu'une pareille expérience fut poursuivie et les résultats connus.

R. Roubin,
Professeur d'Agriculture.

---

# PARTIE OFFICIELLE

---

### Répartition du contingent de vins prévu à l'accord franco-allemand du 17 août 1927

Vu l'accord commercial conclu le 17 août 1927 entre la France et l'Allemagne ;

Vu l'arrêté du 1er septembre 1927 relatif à la répartition d'une partie du contingent de vins prévu audit accord ;

Vu l'avis en date du 29 novembre 1927 de la commission consultative interministérielle de la viticulture ;

Sur la proposition du directeur de l'agriculture,

Arrête :

Article premier. — Le contingent de 360.000 quintaux de vins à exporter en Allemagne au bénéfice des dispositions de l'accord susvisé sera réparti à raison de :

240.000 quintaux de vins ayant droit à une appellation d'origine.

150.000 quintaux de vins autres.

Art. 2. — En ce qui concerne les vins ayant droit à une appellation d'origine, la partie du contingent restant disponible après l'attribution des 75.000 quintaux ayant fait l'objet de l'arrêté du 1er septembre 1927 sera répartie après avis de la commission d'exportation des vins de France (11 *bis*, rue d'Aguesseau, à Paris) dans les conditions prévues audit arrêté, sans toutefois qu'il soit attribué un contingent spécial à chacune des régions intéressées.

Art. 3. — Les demandes de certificats de contingentement relatifs aux vins autres que ceux faisant l'objet de l'article 2 du present arrêté seront adressées en double exemplaire par les intéressés au ministère de l'agriculture. office de renseignements agricoles (78, rue de Varenne, Paris). Elles devront être accompagnées d'un ordre ferme de l'acheteur allemand, confirmé conformément aux usages commerciaux.

Pour la répartition du contingent, les demandes ne prendront date et rang que lorsqu'elles seront parvenues à l'office de renseignements agricoles avec tout document annexe nécessaire.

Art. 4. — Les demandes présentées en la forme fixée à l'article précédent seront soumises à une commission spéciale composée de cinq membres, à savoir :

Un représentant de la confédération générale des vignerons.

Un représentant du syndicat national du commerce des vins, cidres et spiritueux.

Un représentant de la viticulture algérienne.

Un représentant de la commission d'exportation des grands vins de France.

Un représentant de la société des viticulteurs de France et d'ampélographie.

Le directeur de l'agriculture ou son délégué assistera aux séances de la commission qui donnera son avis tant sur la validité des justifications produites à l'appui des demandes de certificat, que sur la réduction éventuelle des demandes formulées, si celles-ci paraissaient excessives par rapport aux usages commerciaux ou de nature à empêcher une équitable répartition du contingent disponible. La réduction pourra, si elle paraît nécessaire, être appliquée aussi bien aux vins ayant droit à une appellation d'origine qu'aux vins autres.

Art. 5. — Si, à la date du 15 mai 1928, il restait un solde inutilisé sur le contingent de vins ayant droit à une appellation d'origine ou sur le contingent des vins autres, un arrêté ministériel interviendra pour déterminer les conditions d'attribution de ce solde.

Art. 6. — Le directeur de l'agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait, à Paris, le 6 décembre 1927.

Henri Queuille.

---

# BIBLIOGRAPHIE

*Vient de paraître* : **Catalogue des Collections de vignes hybrides** de MM. Perbos et fils, à Saint-Etienne de Fougères. Ce catalogue d'amateur, véritable ouvrage ampelographique est, pour ainsi dire, le *vade mecum* du néo-viticulteur. Il donne une description sommaire des principaux hybrides tant anciens que modernes et est du plus grand secours pour le classement et l'étude des nombreux hybrides actuellement dans le commerce. — Envoi franco contre 1 franc en timbres-poste.

---

## CHEMINS DE FER DU MIDI

La Compagnie du Midi informe le public que, pour favoriser les déplacements à l'occasion des Sports d'hiver dans les Pyrénées, elle a prévu la délivrance, à partir du 16 décembre 1927 et jusqu'à nouvel avis, de billets spéciaux d'aller et retour de fin de semaine à prix réduits, à destination de Laruns-Eaux-Bonnes, Cauterets, Luchon, Superbagnères et au départ des gares suivanles :

Bayonne, Bordeaux-Saint-Jean, Lourdes, Pau, Saint-Gaudens, Saint-Girons, Tarbes et Toulouse-Matabiau.

Il pourra être délivré, en outre, à destination de Gripp, des billets individuels ou collectifs, au départ des gares de Tarbes, Lourdes et Coarraze-Nay.

Ces billets comportent une réduction de 50 o/o environ.

Pour les conditions de délivrance et d'utilisation des billets, consulter les affiches spéciales apposées dans les gares du Réseau du Midi.

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Peu de changements se sont produits cette semaine, quant aux affaires traitées de gros à gros dans les Entrepôts parisiens ; c'est toujours le plus grand calme qui règne dans les transactions. Les prix pratiqués sont restés à peu près les mêmes, mais ils ont continué à être plutôt faiblement tenus. On a payé des rouges 8° du Midi de 170 à 190 fr., des 9° de 190 à 215. Des Algérie ont été offerts de 210 à 225 pour des 10°, et de 230 à 260 fr. pour des 11°. Il s'est traité quelques lots à des prix plus bas que ceux indiqués, mais ces prix ne peuvent faire cours, s'appliquent à des vins sans couleur et ne pouvant aller seuls.

La consommation ne semble pas avoir repris un grand essor le mois dernier, car les ordres des détaillants, s'ils sont assez suivis, ne portent que sur de petites quantités en réapprovisionnement. Certaines maisons affichent « nouvelle baisse sur les vins », mais les prix de détail restent très divers suivant les clientèles desservies et les qualités. En voici, du reste quelques exemples : vin rouge 8°, de 2 fr. 30 à 2 fr 80 le litres ; 9° de 2 fr. 45 à 2 fr. 90 ; 10° 2 fr. 90 à 3 fr. 30. Vin blanc, 9° de 2 fr. 95 à 3 fr. 40 le litre également.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

| Vins rouges | Cours en 1926 | Cours du 5 décemb. | Cours du 12 décemb. |
|---|---|---|---|
| 8° | Vins nouveaux | Vins nouveaux | Vins nouveaux |
| 8 à 9° | Aramon | Aramon 13 fr. 50 à 15 | Aramon |
| 9 à 10° | 17,00 à 18 fr. 00 | le degré | 14,50 à 16 |
| 11° | le degré | Costières 16 à 17 fr. 50 | Costières |
| 11 à » | | le degré | 17 fr. 50 à 18 |
| Costières | | | le degré |
| Rosé, Paillet,gris | 18 à 19 fr. le d. | » | » |
| Blanc Bourret | | 17 fr. le d. | Clairettes 17,50 à 18 fr. |
| Blanc Picpoul | | | |

*Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est.* Cave Coopérative intercommunale de Saint-Geniès-de-Malgoirès, le 7 décembre, 1 lot de 1.000 hec-

tos de vin rouge 8°7, au prix de 120 francs l'hecto ; Cave Coopérative intercommunale de Saint-Laurent-la-Vernède : 400 hect., 8°3, 124 fr. 50 ; Saint-Gilles-du-Gard, 1 lot, 400 hectos vin rouge de Costières, 11°, 200 francs ; Beauvoisin, 1 lot, 350 hectos, vin rouge de Costières, 9°, à 150 francs. Et divers autres petits lots.

La Cave Coopérative de Saint-Geniès-de-Malgoires (Gard), a vendu le 7 décembre : 1.000 hectos de son vin rouge, titrant 8 degrés 7, au prix de cent vingt francs (120 fr.) l'hectolitre, nu, pris en cave.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1926 | Cours du 6 décemb. | Cours du 13 déc. |
|---|---|---|---|
| 8°1/2 | Vins nouveaux | | Vins nouveaux |
| 9° | | 8 à 10° | 8 à 10° |
| 10° | 143 à 180 fr. | 105 à 170 fr. | 100 à 145 fr. |
| 11° | | | 8 à 11° 125 à 180 fr. |
| Rosé | 180 à 190 fr. | | |
| Blanc de blanc | 180 à 200 fr. | 15,50 à 17 fr. le d. | |

Hausse de 10 à 15 francs par hecto.

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 7 décembre 1927.

**Vins rouges courant** de 8 à 10 degrés 0, de 100 à 145 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés 15 à 16 le d.; blanc, 9 à 11°0 15,50 à 17 fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,00 à 17,50. rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,»» à 17,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 260 à 300 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, ««« à ««« francs ; 11°5 à 12°, 190 à 205 ; rosé, à «««; blanc, 10°, »»» à »»»; 11°5 à 12, 185 à 195 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 260 à 300. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

La Cave Coopérative de Mudaison (Hérault), a vendu le 6 décembre, 100 hectolitres de vin rosé levuré, titrant 8 degrés 3, au prix de cent quarante-cinq francs (145 fr.) l'hectolitre.

— **Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1926 | Cours du 2 déc. | Cours du 9 décemb. |
|---|---|---|---|
| 8° | Vins nouveaux | | Vins nouveaux |
| 9° | | | |
| 10° | 150 à 180 fr. | 7° à 10° 100 à 155 fr. | 7°5 à 11° 110 à 180 |
| 11° | | | |
| Vins rosés 8° | 160 à 190 | 15 à 16 fr. | 15 à 16 fr. |
| Vins blancs | 200 à 220 | 15 à 17 fr. 50 | 15 à 17 fr. |

**Pézenas.**— Cours des vins, semaine du 3 au 10 décembre 1927 :

Récolte 1927. Vins rouges, de 7,0 à 10°, de 100 à 160 fr. ; bourrets et picpouls, 16,»» à 17 fr. «« ; clairettes, «« à 19 fr. ; rosés, 15 à 16 fr.

**Olonzac.**— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 11 décemb. Vins rouges, de 9 à 12°, de 150 à 205 fr.

**Béziers.** — Le bureau du Syndicat régional des Vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.), porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui oni été communiquées :

Béziers : Un lot vin rouge 9°3, 6 500 hl. à 140 fr.; un lot vin rouge, 8°5, 2.000 hl. (aramon faible couleur, retiraison immédiate), à 126 fr. l'hl.; vin blanc bourret, 11°3, 800 hl. à 173 fr. l'h.; — Bessan : vin blanc bourret, 10°7, 700 hl., à 160 fr. l'h.; — Caux : vin rouge, 9°2, 2.800 hectos à 140 fr. l'hl.

— Coursan : vin rouge, 9°2, 1.300 hl. à 140 fr. l'hl.; — Magalas : vin rouge : 9°8, 1.300 hl. à 151 fr. 50 l'hl.; — Vias : vin rouge, 9°8, 1.600 hl. à 135 fr. 50 l'hecto.

AUDE. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1926 | Cours du 1er déc. | Cours du 8 décemb. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°.............. | Vins nouveaux | | Vins nouveaux |
| 8 à 9° .............. | | » | « |
| 9 à 10°............... | 145 à 175 fr. | 7° à 11°5 100 à 180 | 7° à 12°5 105 à 206 |
| 10 à 11°............... | | | |
| 11° et au-dessus........ | | Corbières 12° 205 fr. | 11°5 180 fr. |

**Carcassonne.**— Semaine du 3 au 10 décembre 1927 :
Récolte 1927. 15,50 à 16 fr. 50 le d.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1927 :

Minervois 9 à 12°, 140 à 200 fr. ; Corbières 10 à 12°, 160 à 200 fr. ; l'hecto.

**Narbonne.** — Le Bureau du Syndicat régional des Vignerons de Narbonne, porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine qui lui ont été communiquées.

Récolte 1927. — Canet-d'Aude : Un lot vin rouge, 350 hl. 10°2, 160 fr. l'hl.; — Narbonne, 3.000 hl., 8°3, 125 fr.; 2.200 hl., 9°, 140 fr.; — Tourouzelle, 200 hl. 11°8, 200 fr. l'hecto nu suivant degré, couleur, distance et conditions de retiraison.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1926 | Cours du 3 déc. | Cours du 10 décemb. |
|---|---|---|---|
| 8°.................... | Vins nouveaux | » | Vins nouveaux |
| 9°.................... | 140 à 195 fr. | 8 à 11° | |
| 10°.................... | | | 8 à 11° |
| 11°.................... | | 115 à 170 fr. | 120 à 175 fr. |
| 11 à 12°............... | | | l'hecto |
| 12 à 13°............... | | | |

**Perpignan.** — Le Bureau du Syndicat des vignerons porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées dans la semaine du 4 au 10 décembre et qui lui ont été communiquées :

Cave coopérative d'Espira-de-l'Agly, 640 hectos, 12°4, à 198 fr. 50 l'hecto ; Saint-Jean-Pla-de-Corts, 250 hectos, 10°, à 15 fr. 60 le degré ; Coopérative de Villelongue-de-la-Salanque, 750 hectos, 8°, à 124 fr. l'hecto ; 1080 hectos, 8° à 9°, à 16 fr. le degré.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Vins. — La situation est sans changement, bien que l'on signale un petit mouvement d'affaires sur les vins blancs de la rive gauche, notamment ceux de Loupiac et sur les vins rouges du Médoc, crus classés et bourgeois.

La déclaration des récoltes en Gironde indique une récolte d'environ 4 millions d'hectolitres. Lorsque les chiffres officiels seront publiés, il y a lieu d'espérer que nous constaterons une reprise des affaires.

Les prix pratiqués pour les vins ordinaires sont les suivants : rouges, de 1.600 à 1.800 fr. le tonneau nu ; blancs, de 1.700 à 1.900 francs.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins, marché du 7 décembre. — Région, récolte 1927, rouge, de 8 à 12 degrés, de 14,75 à 16 fr. l'hecto-degré.

Blanc, de 17 à 17 fr. 50 le degré.

Rosé, de 16,50 à 17 fr. le degré, suivant qualité, couleur et éloignement de la cave pour marchandise prise en cave, tous frais en sus ; prix à majorer de 90 fr. chez le détaillant.

SAÔNE-ET-LOIRE. — **Mâcon**. — Mâconnais rouge ordinaire, les 216 litres, 300 à 350 fr. ; supérieur, 380 à 420 fr. ; Beaujolais ordinaire, 400 à 550 fr. ; grand crus, 600 à 900 fr. ; blancs Gamays, 320 à 400 fr. ; blancs Chardonnays, 500 à 600 fr. ; blancs Pouillé-Fuissé, 700 à 800 fr.

SUD-OUEST. — Du Bulletin de la C. V. S. O. de décembre :

**Marmandais**. — Les cours des vins oscillent entre 300 et 400 francs la barrique. Il se traite peu d'affaires.

**Bordelais**. — Les cours pratiqués au vignoble pour les vins ordinaires rouges sont de 1.000 à 2.000 francs le tonneau nu. On offre 170 francs le degré-tonneau des vins communs.

LOT. — A Luzech, les vins nouveaux valent de 450 à 500 francs la barrique.

*Fédération du Var*. — Coopérative Vinicole Le Thoronet : 1.100 hl. 11°5 à 190 fr.; — « L'Arçoise » Les Arcs-sur-Argens : 4000 hl. rouge, 11 degrés à 180 fr.; — Cooperative Vinicole Forcalquieret : 400 hl. 10°5 à 180 fr. ; — « La Travailleuse » Cotignac : 500 hl. 11°6 à 205 fr.

*Fédération des Bouches-du-Rhône*. — Coopérative Vinicole Rousset : 350 hl. s, g. deg. à 220 fr.; 400 hl. Jacquez 300 fr.; — Coopérative Vinicole Les Milles : 300 hl. rouge 9°8 à 160 fr.; 500 hl. rouge 9°8 à 160 fr.

*Communiqué de la Direction des services agricoles des Bouches-du-Rhône*. — Récolte 1926, 1.059.386 hectolitres. Récolte 1927, 1.280.545. hectolitres.

Direction des Services agricoles du Var. — Récolte 1926, 1.438.712 hectos. Récolte 1927, 1.783.809 hectolitres.

Il apparaît, à la lecture des chiffres ci-dessus et de ceux qui ont été donnés sur la production des quatre départements gros producteurs, que la récolte 1927 s'écoulera dans de bonnes conditions pour *les vins normaux*.

La côte de Béziers, du 9 courant, enregistre une hausse sensible sur les cours de la semaine précédente.

*Fédération du Var*. — « La Travailleuse » Cotignac : Récolte 1927, 9.000 hl. 11°6, riche en couleur ; — « La Parlédoise » La Parlède : Récolte 1927, 2.380 hectol. 11°4.

*Fédération des Bouches-du-Rhône*. — Coopérative Vinicole Rognes : Récolte 1927, 19.500 hectol.

ALGERIE. — **Alger**. — Du 3 décembre 1927.

Vin rouge, 1er choix, 14,«» à 15,«« ; 2e choix, 12,50 à 13,50 ; 3e choix, 9,25 à 12,«« le degré.

Vins blancs, de raisins rouges, 12,«« à 13 fr.50; blancs de blancs, »,« à »»,»».

**Oran**. — Récolte 1927. — Vin rouge, 14,«« à 15,«» le degr. ; supérieur, 15,00 à 16 fr.00; rosé, 15,»« à 15 fr. 50 ; blanc, à «« le deg. Nu, à la propriété.

### ALCOOLS

**Montpellier**. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à »»» fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »«« à »«» fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»» à «« » pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 415 à 440 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

**Béziers.** — 3/6 vin 86°, 820 à 825 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, ««« à 520 ; 3/6 marc, 86°, 685 à 690 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 416 à »»» fr.

**Narbonne.** — Alcools de vin (cours sur la nouvelle récolte) : de «« » à »»•« fr. ; marc »«» à 800 fr. Eaux-de-vie marc, «»« à «»» fr. les 100 degrés.

**Nimes.** — 3/6 bon goût, 86°, 815 à 890 ; 3/6 marc, 86°, 730 à 740 ; eau-de-vie de marc, 420 à 440 fr.

## TARTRES

Marché de Béziers du 9 décembre 1927.

| | |
|---|---|
| Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.... | 6 fr. »» à 6,10 le degré casser. |
| Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique | 3 fr. 50 le degré acidité totale. |
| — — 20 à 22 o/o — | 4 fr. »» — |
| — — au-dessus.................. | 4 fr. 25 à » fr. »» — |
| Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique .......................... | 7 fr. »» — |

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance calme. Pas de demande pour l'exportation. Les fabricants locaux prennent quelques petits lots au cours.

## CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 13 décembre 1927.

| | décembre | janvier | mars-avril |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé ......... | 151,75-151,50 P. | 151,75 P. | 154,25-124 P. |
| Seigle ....... | 129 N. | 129 N. | 129 N. |
| Avoine noire. | 103,25 P. | 104-104,25 | 107,25 P. |
| Avoine....... | 103 N. | 104 N. | 106 N. |

**Alger.** — 3 décembre 1927.

Blé tendre colon 1er choix, 169 à 172 fr.

Blé tendre colon 2e choix, 165 à 168 fr.

Blé dur colon, 165 à 168 fr.

Orge colon, 113 à 114 fr.

Avoine d'Algérie, 120 à 121 fr.

**New-York.** — 9 décembre :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| Blés roux d'hiver.......... | 1,49 5/8 | 105.57 | 140.77 | + 0.37 |
| Juillet.................... | ..., ./. | ..... | ...... | .... |
| Septembre................ | .,.. ./. | ..... | ...... | .... |
| Décembre................ | 1,46 1/2 | 103.37 | 137.83 | + 0.25 |
| Maïs disp................ | 102 1/8 | 83. | 103.76 | — 0.63 |

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 137 1/8 c. le bushel (129 fr. 01 les 100 kil.). bigarré durum ««« •/» cents («•« fr. «»).

## PAILLES ET FOURRAGES

**Bourgoin** (Isère). — Foin première coupe 35 à 40 francs ; regain 30 à 40 francs ; paille de blé 12 à 15 francs ; de seigle 15 à 20 francs ; d'avoine 10 à 15 francs les 100 kilos, pris sur place,

**Clermont-Ferrand.** — Foin première coupe 50 francs ; luzerne première coupe 50 francs ; paille de blé 15 francs ; d'avoine 15 francs les 100 kilos.

---

Montpellier. — Impr. Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du dimanche 4 au samedi 10 décembre 1927*

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1927 | | 1926 | | 1927 | 1926 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche .. | 4 | 1 | 10 | 3 | » | 1 |
| Lundi ...... | 6 | » | 7 | 5 | » | » |
| Mardi ...... | 12 | » | 7 | 0 | » | » |
| Mercredi ... | 13 | 4 | 7 | —2 | 5 | » |
| Jeudi....... | 11 | 4 | 6 | 0 | 0.1 | » |
| Vendredi ... | 6 | 4 | 4 | 0 | 0.2 | » |
| Samedi..... | 8 | 4 | 6 | 3 | » | » |
| Total.... | 1011 | 478 | 1145 | 519 | 143.6 | 238 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche .. | 6 | 3 | 8 | 3 | » | 0.4 |
| Lundi ..... | 11 | 1 | 6 | 3 | » | » |
| Mardi ...... | 15 | 5 | 4 | —1 | » | « |
| Mercredi .... | 14 | 7 | 4 | —1 | 0.5 | » |
| Jeudi...... | 12 | 1 | 5 | 4 | » | » |
| Vendredi ... | 5 | 4 | 4 | 2 | 0 3 | » |
| Samedi..... | 8 | 3 | 4 | 3 | 0.1 | « |
| Total.... | 1177 | 579 | 1015 | 728 | 213.5 | 270.6 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche .. | 3 | 1 | 7 | 2 | 0.3 | » |
| Lundi .... . | 11 | —1 | 3 | —9 | » | 1 |
| Mardi .... . | 13 | 3 | 4 | —2 | « | » |
| Mercredi.... | 14 | » | 1 | 0 | 1 | » |
| Jeudi....... | 8 | 3 | » | —3 | » | » |
| Vendredi ... | 3 | 2 | 3 | 0 | » | » |
| Samedi..... | 5 | 3 | 6 | 2 | » | » |
| Total.... | 1119 | 358 | 1146 | 336 | 77. | 152.1 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche... | 9 | 0 | » | 2 | « | 0.3 |
| Lundi ..... | 11 | » | 7 | 2 | « | » |
| Mardi ..... | 12 | 5 | 7 | —2 | » | » |
| Mercredi.... | 14 | 2 | 5 | 4 | » | » |
| Jeudi....... | 11 | 5 | 7 | 2 | » | » |
| Vendredi ... | 6 | 2 | 7 | —2 | » | » |
| Samedi .... | 6 | 4 | 4 | —1 | » | » |
| Total.... | 1199 | 485 | 1219 | 507 | 136.9 | 189.1 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche... | 6 | —2 | 9 | 2 | 1 | 1 |
| Lundi .... . | 12 | 0 | 9 | 3 | » | « |
| Mardi ..... | 16 | 8 | 7 | —1 | » | » |
| Mercredi ... | 15 | 6 | 3 | 0 | » | » |
| Jeudi....... | 10 | » | 7 | —2 | » | » |
| Vendredi ... | 11 | 2 | 5 | 0 | 0.2 | » |
| Samedi..... | 4 | 3 | 13 | —2 | » | » |
| Total.... | 1254 | 527 | 1253 | 665 | 139.6 | 245.5 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche... | 13 | —1 | 11 | 5 | « | « |
| Lundi....... | 16 | 9 | 8 | 4 | » | » |
| Mardi.. .... | 18 | 9 | 10 | 4 | 11 | « |
| Mercredi..... | 14 | 10 | 10 | 4 | 14 | « |
| Jeudi ....... | 11 | 10 | 12 | 7 | 15 | » |
| Vendredi.... | 14 | 10 | 15 | 7 | « | » |
| Samedi ..... | 17 | 2 | 17 | 3 | » | » |
| Total ..... | 1495 | 802 | 1538 | 882 | 88.5 | 68.4 |

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1927 | | 1926 | | 1927 | 1926 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| **Mourmelon** | | | | | | |
| Dimanche | 2 | 2 | 5 | 0 | » | » |
| Lundi | 7 | —3 | 5 | —4 | 2 | » |
| Mardi | 8 | 0 | 3 | —4 | » | » |
| Mercredi | 8 | —1 | 5 | —5 | » | « |
| Jeudi | 5 | 1 | 1 | 0 | » | 0.4 |
| Vendredi | 3 | 1 | 2 | 1 | 0.1 | 0.2 |
| Samedi | 6 | 3 | 4 | 3 | » | « |
| Total | 968 | 392 | 1015 | 444 | 79.8 | 269.7 |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche | 9 | 1 | 5 | 0 | « | 1 |
| Lundi | « | 2 | 4 | —3 | « | » |
| Mardi | » | —1 | 2 | —1 | » | » |
| Mercredi | » | —1 | 3 | —1 | » | « |
| Jeudi | 8 | —1 | 3 | 1 | « | « |
| Vendredi | 3 | 1 | 5 | —1 | « | » |
| Samedi | » | » | 10 | 2 | « | » |
| Total | 825 | 351 | 1153 | 469 | 52.1 | 276 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche | 4 | 2 | 6 | 2 | » | « |
| Lundi | 13 | 1 | 5 | —1 | 0.1 | » |
| Mardi | 14 | —3 | 3 | 0 | » | » |
| Mercredi | 5 | —1 | 3 | 1 | « | » |
| Jeudi | 2 | —1 | 3 | —2 | 0.1 | « |
| Vendredi | 5 | 2 | 3 | —1 | » | « |
| Samedi | 5 | 4 | 3 | 1 | » | « |
| Total | 1166 | 443 | 1257 | 582 | 136.2 | 235.4 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche | 15 | 8 | 10 | 4 | 16 | « |
| Lundi | 17 | 10 | 7 | 2 | 25 | » |
| Mardi | 19 | 7 | 6 | 0 | 0.4 | « |
| Mercredi | 19 | 6 | 7 | —3 | « | « |
| Jeudi | 13 | 7 | 9 | 0 | 11 | » |
| Vendredi | 13 | 1 | 11 | —2 | » | » |
| Samedi | 11 | 0 | 14 | —2 | » | » |
| Total | 1399 | 630 | 1461 | 749 | 238.5 | 177.7 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche | 14.5 | 1.2 | 9.3 | 4.3 | 34.7 | » |
| Lundi | 15.0 | 8.5 | 8.9 | —1.1 | 0.8 | « |
| Mardi | 13 9 | 9.2 | 8.2 | —1.2 | « | » |
| Mercredi | 13.0 | 5.9 | 11 9 | —2.3 | 4.0 | » |
| Jeudi | 15.9 | 8.1 | 15.1 | —0.8 | » | » |
| Vendredi | 12 5 | 0.9 | 13.3 | 1.5 | » | » |
| Samedi | 11 0 | 1 9 | 14.0 | —1.8 | » | » |
| Total | 1546.8 | 659.4 | 1451.4 | 676 1 | 231 3 | 166.6 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche | 14 | » | 13 | 11 | « | » |
| Lundi | » | » | « | »0 | » | » |
| Mardi | » | « | 13 | 1» | » | » |
| Mercredi | 14 | 12 | 12 | | 6 | « |
| Jeudi | 11 | 9 | 14 | 11 | » | » |
| Vendredi | » | » | 14 | 9 | » | « |
| Samedi | » | » | 15 | 8 | » | « |
| Total | 563 | 234 | 753 | 849 | 101 | 66.2 |

**Observations. — Automne.**